

УДК 908

РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КРАСНОЯРСКОМ КРАЕ В ПОСЛЕВОЕННЫЙ ПЕРИОД (1945-1957 гг.).

Веретенникова Ю.Ю.,
Научный руководитель Чеберяк Н.В.
Сибирский федеральный университет
Торгово-экономический институт

Великая отечественная война дала толчок развитию общественного питания в крае. Массовая эвакуация промышленных предприятий на Восток в кратчайшие сроки потребовала организации питания населения, в первую очередь рабочих военных предприятий. Условия военного времени потребовали коренной перестройки всей отрасли: расширение сети предприятий и увеличения ежедневного выпуска продукции. В результате в 1945 г. в Красноярском крае насчитывалось 705 пунктов общественного питания (что практически в 2 раза превышало число предприятий общепита накануне войны), которыми ежедневно обслуживалось приблизительно 300 тыс. человек.

Особенностью военного времени также стало появление закрытых социально адресных столовых, к которым относились столовые для партийно-советской номенклатуры, инвалидов Великой отечественной войны, детские, студенческие столовые, столовые для врачей, учителей, научных работников. Столовые на одном предприятии, как правило, имели разные залы для обслуживания руководящих работников, инженеров, ударников и рядовых рабочих. В одной столовой пища для разных категорий работников готовилась в разных котлах и отличалась по качеству и калорийности.

В первые послевоенные годы отрасль сохраняла многие её пережитки. Организация общепита повторяла действующую в стране систему государственного распределения продовольствия. Все предприятия общественного питания разделялись на категории в зависимости от того для обслуживания какой категории населения они были предназначены. Длительное время после войны в управлении предприятиями общепита сохранялись тресты и другие промежуточные звенья - ОРСы и УРСы. Тем не менее, отрасль общественного питания восстанавливалась быстрее, чем другие. Этому способствовал пересмотр принципов организации общественного питания. С 1950 г. зарплату сотрудников отрасли поставили в прямую зависимость от количества и трудоемкости выработанных блюд, что стало стимулировать стремление к расширению ассортимента. Новые правительственные задачи и высокий спрос со стороны населения способствовал расширению сети общественного питания (см. таблицу №1).

Таблица. №1. Сеть предприятий общественного питания в г. Красноярске и Красноярском крае в 1950-1957 гг.

	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957
г. Красноярск	227	260	278	295	291	328	346	361
Красноярский край.	896	1051	1119	1125	1148	1127	1304	1354

Анализ данных таблицы позволяют сделать вывод о том, что темп роста сети общественного питания в крае особенно во второй половине 1950-х гг. оставался низкими и не соответствовал ни темпу роста населения края, ни росту его доходов.

Таблица №2. Количество фабрик-кухонь, ресторанов и столовых в г. Красноярске и Красноярском крае в 1950-1957 гг.

	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957
--	------	------	------	------	------	------	------	------

г. Красноярск	58	68	73	68	87	93	101	105
Красноярский край.	382	422	455	445	511	495	550	573

В таблице №2 отражена динамика роста отдельных видов предприятий отрасли: фабрик-кухонь (это крупное механизированное предприятие общепита, которое объединяло несколько различных предприятий и рассчитывалось на выпуск от 10 до 35 тыс. блюд в день), ресторанов, столовых в городе и крае. Столовые были самым массовым из всех видов предприятий общественного питания. Они предназначались в основном для обслуживания населения по месту жительства и работы и были рассчитаны на одновременное обслуживание от 60 до 200 посетителей. Рестораны же предназначались для удовлетворения повышенных требований посетителей к качеству и ассортименту продукции. Столы в ресторане покрывались скатертями и сервировались фарфоровой посудой, хрусталем и столовыми приборами из мельхиора и нержавеющей стали.

Сравнение числовых данных представленных таблиц даёт возможность оценить структуру сети общественного питания города и края. Значительная доля предприятий общепита города и края относилась к разряду мелких и средних, рассчитанных на небольшое число посетителей, находились в приспособленных помещениях, не отвечающих санитарно-техническим нормам. В них отсутствовали канализация, проточная вода, вентиляция. Многие предприятия не были оснащены холодильными шкапами, плитами и другим необходимым оборудованием. Но даже имевшееся в распоряжении столовых оборудование простаивало без дела, так как быстро приходило в негодность из-за неправильного использования. Многие предприятия отрасли, прежде всего те, что функционировали на новостройках, не имели достаточное количество столового инвентаря. Так, в столовой Июсского леспромхоза в день проверки её торговой инспекцией на 32 посадочных места имелось 18 неглубоких тарелок, 8 чайных ложек, 3 ножа и 10 подносов.

Исследования бюджетных семей рабочих позволяют определить затраты различных слоёв населения края на пользование услугами общепита. Так, по данным Крайстата в среднем рядовая красноярская семья, состоящая из 4 - человек тратила ежемесячно на обеды вне дома до 30 рублей, что составляло 1,8% к общей сумме, израсходованных за месяц денежных средств. Общественное питание не пользовалось популярностью в рядовых семьях рабочих города и края. Причиной тому был скудный ассортимент, а также невысокое качество приготовленной пищи и обслуживания. С другой стороны к середине 1950-х годов взгляды населения на общественное питание стали меняться. В сознании граждан, особенно с доходом выше среднего рестораны, кафе и чайные все больше и больше становился местом для увеселения и культурного проведения досуга.

Как и прежде развитие сферы общественного питания находилось под контролем со стороны государства. В 1954 г. Министерством торговли СССР был утвержден обязательный ассортиментный минимум блюд для различных типов предприятий общественного питания. В таблице №3 приведён минимум блюд по группам предприятий общепита, которые должны были присутствовать в ежедневном меню.

Таблица №3. Ассортиментный минимум блюд, утверждённый Министерством торговли СССР.

Наименование типа предприятия	Холодные блюда и закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Сладкие блюда	Горячие напитки	Холодные напитки	Пиво	Винно-водочные изделия
Ресторан высшего разряда	24	7	31	7	6	2	2	28

Ресторан первого разряда	19	7	24	5	5	2	2	21
Ресторан второго разряда	16	6	16	3	4	2	1	15
Ресторан при железнодорожной станции первого класса	19	4	18	6	6	2	2	16
Ресторан при железнодорожной станции второго класса	16	6	16	3	4	2	1	15
Вагон-ресторан	12	4	12	2	3	2	1	8
Ресторан первого класса на судах	12	4	17	3	3	2	1	13
Ресторан второго класса на судах	10	4	10	1	3	2	1	10
Ресторан первого разряда на курортах	17	6	18	5	3	3	2	15
Ресторан второго разряда на курортах	13	6	13	3	3	2	1	11
Кафе высшего разряда	15	-	7	12	7	2	-	10
Кафе	2	-	2	4	5	2	-	-
Столовая второй категории	5	3	8	2	2	2	1	-
Столовая третьей	3	2	5	1	2	1	-	-
Чайная	14	5	12	1	3	1	1	7
Закусочная	4	-	2	-	2	2	-	-
Буфет при зрелищном предприятии	7	-	-	4	2	2	1	-
Буфет с кухней при железнодорожной станции	14	4	10	3	2	1	1	9
Буфет без кухни при железнодорожной станции	12	-	-	-	1	1	-	6
Пивной зал	4	-	-	-	-	-	3	-

Согласно нормативно-правовым документам разные типы предприятий должны иметь различный ассортимент блюд, например, в меню кафе отсутствовали первые блюда, водка и водочные изделия, ограничен ассортимент вторых блюд и значительно расширен ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий и горячих напитков. Ассортимент блюд в ресторане был значительно шире, чем в столовой. Так примерное меню завтрака должно было выглядеть следующим образом. Холодные и горячие закуски: масло сливочное, яйцо всмятку, омлет, простокваша, кефир, ветчина, колбаса, сыр, салат из помидоров и огурцов в сметане, редис с маслом. Горячие блюда: судак отварной или жареный, биточки или котлеты мясные. Горячие напитки: чай, кофе, какао, различная сдоба.

Наценки на стоимость сырья и продуктов, продажные цены, а также заработная плата работников предприятия также устанавливалась в зависимости от категории предприятия. Минимальные наценки были установлены для предприятий общественного питания III категории. В предприятиях общественного питания II и III категорий хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, пирожные, покупные пирожки, соки фруктовые и томатные, мороженое, табачные изделия и спички реализовались без наценок — по розничным ценам.

Выпуск блюд строго регламентировался такими нормативными документами как «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России», «Сборник диетического питания». Сборники использовали все предприятия общественного питания, включая рестораны, однако последние, кроме блюд из «Сборника» могли включать также фирменные блюда. При составлении меню для предприятия общественного питания учитывались следующие показатели: тип предприятия (столовая, кафе, ресторан, закусочная, чайная); контингент потребителей (рабочие, служащие, учащиеся); стоимость блюд; время работы предприятия (утренние, дневные, вечерние часы); наличие сырья; сезон; квалификация поварского состава; техническая оснащенность предприятия и его мощность.

В середине 1950-х гг. отрасль общественного питания, как и другие сферы экономики, испытала на себе влияние общественных настроений и политических событий наступившей «оттепели». Парадигмой всех изменений, которым подвергалась отрасль в данный период, являлось улучшение материально-бытовых условий жизни советских граждан. Нормативно-правовой базой реорганизации сферы общественного питания в середине 1950-х гг. стало Постановление ЦК КПСС и Совета Министров «О мероприятиях по улучшению общественного питания», принятое в марте 1956 г. Уже с середины 1950-х гг. в ряде торгующих организаций Красноярского края стали внедряться прогрессивные формы обслуживания населения и прежде всего самообслуживания. Внедрение самообслуживания позволило значительно сократить время, затрачиваемое посетителем на приобретение товара, а также увеличить пропускную способность предприятия общепита. Так, в столовой №1 Первого треста столовых в г. Красноярске при обслуживании официантом рабочий затрачивал на обед 50-60 минут, при самообслуживании время на обед сокращалось до 20-30 минут, за месяц продажа блюд предприятием возросла на 35%.

В ряде предприятий края стали внедряться обеды по абонементам, которые продавались на 5-10-15 дней на различные виды питания в зависимости от обслуживаемого контингента: для студентов и рабочих промышленных предприятий двух-, трёхразовое, школьное (завтраки и обеды), диетическое.

В 1950-е годы в быт красноярцев стала входить такая форма обслуживания населения как отпуск обедов на дом. В помещении, где производится отпуск обедов, устанавливались прилавки, в которых выставляли готовые блюда. Для полуфабрикатов и кулинарных изделий оборудовался охлаждаемый прилавок, в зале для посетителей вывешивалось меню, имелись стулья. Отпуск обедов на дом производился с 10%-ной скидкой от стоимости обеда. Иногда обеды доставлялись на дом самим предприятием. В 1956 г. в г. Красноярске реализовывалось в такой форме 1200-1400 блюд в день. Ряд предприятий общепита г. Красноярска в конце 1950-х гг. широко внедряли практику продажи завтраков и обедов по абонементам. В столовой № 13 первого треста столовых при Сибирском лесотехническом институте с января по ноябрь 1956 г. было распространено абонементов на 78,6 тыс. рублей. В школе №48 Ленинского района по абонементам ежедневно питалось более 500 учащихся.

Контролю качества предполагаемой продукции отдавалось большое значение, чем занимались специальные пищевые лаборатории, сотрудники которых выезжали с контрольными закупками, в ходе которых делались анализы качества блюд и норм вложения продуктов. Но, несмотря на все проверки, отрасль общественного питания была благодатным местом для разного рода мошенничества. Проверки проводились регулярно в соответствии с составленным графиком. Не редко, в ответ на жалобы потребителей, проводились и внеплановые проверки. В докладе главного инспектора по торговле в Красноярском крае И. Кветковского (май 1956 г.) отмечались многочисленные факты нарушения правил торговли. На предприятиях общественного питания широко был распространён обмер, обвес и обсчёт потребителей. В ряде случаев блюда из мяса подавались с заниженным весом на 30-45%. Обычным делом в столовых и кафе с большим оборотом выпускались с заниженной калорийностью или попросту разбавлялись водой. Продукты низких сортов включались в калькуляцию по ценам высших, нередко продукты калькулировались в стоимость готовых блюд, однако при их приготовлении не использовались. Иногда продукты продавались без кулинарной обработки через буфеты и столовые в учреждениях и организациях по запискам и спискам.

Таким образом, в 1950-х годах развитие отрасли стало происходить в основном на экстенсивной основе, путем привлечения дополнительного количества работников и

наращивания выпуска традиционных видов оборудования. Внедрение прогрессивных методов работы, улучшение структуры товарооборота приводили лишь к количественным изменениям, но не к качественным. Монополизм отрасли (наличие в городах только государственных предприятий, а на селе, в основном, сети потребкооперации) не мог стимулировать ее качественного развития. Система управления почти не совершенствовалась. Численность потребителей, пользующихся услугами отрасли, росла, главным образом, благодаря индустриальному развитию края. Уже в конце 1950-х гг. в отрасли общественного питания, раньше чем в других отраслях народного хозяйства, стали обнаруживаться признаки стагнации.